



SPEISEKARTE

3. - 26. OKTOBER

APERITIF • EMPFEHLUNG

Hollunder-Minz-Limonade • 0,2 l € 6,80

Sarti Orangen Spritz • 0,2 l € 6,80

VORSPEISEN UND SUPPEN

Fränkische Hochzeitssuppe • € 6,80

Kürbissuppe • Kürbisöl • Kürbiskerne • knusprige Kichererbsen • € 7,50

Tomatensuppe • Schwarzbrotcroutons • € 6,50

Apfel-Kartoffelrahmsuppe • Tatar von der Räucherlachsforelle • € 7,80

Bunte Herbstsalate • gebackener Sesamfeta

Rote Bete und Kürbis süß-sauer • € 12,50

Feldsalate • Senfdressing • Speck • Croutons • € 10,50

Beilagensalat • € 4,00

TYPISCH FRÄNKISCH

Schäufele • Kloß • € 17,80 - 21,00

Sauerbraten • Kloß • € 18,80

Rehgulasch • Schwarzrieslingsoße • Semmelknödel • Preiselbeeren • € 18,80

Tafelspitz • Meerrettichsoße • Bratkartoffeln • € 18,80

Portion Wirsinggemüse • € 4,50

Schmankerlteller • Schäufele • Ente • Schweinelende Speckmantel

Kroketten • Kloß • € 22,80

3 fränkische Bratwürste • Kartoffelsalat oder Kraut • € 12,00

FISCHGERICHTE

Saiblingsfilet • Rote Bete Gemüse • Petersilienkartoffeln • € 22,50

Karpfenfilet • Pfeffer-Bierteig • Remoulade • Salatteller • € 21,80

Karpfenlocken • Meerrettichdip • Salatteller • € 21,80

1/2 Karpfen gebacken • Salatteller (je 100 g) • € 4,50

1/2 Karpfen blau • Salzkartoffeln • Meerrettich • Beilagensalat
(je 100 g) • € 4,50



SPEISEKARTE

3. - 26. OKTOBER

VEGETARISCH

Weißbierkäsespätzle • Röstzwiebeln • Feldsalat • € 18,80
Zweierlei Hummus • Ofengemüse • Cashewpesto • vegan • € 16,80

PFANNENGERICHTE

Cordon bleu • Kartoffelsalat • € 17,80
Schnitzel Wiener Art vom Schwein • Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes frites • € 16,80/21,80
Kleines Filetsteak und Entenbrust • Cranberrysoße
Kartoffel-Selleriepüree • € 28,00
Schweinemedailon • Steinpilze • Karoffel-Kürbiströsti • € 22,80
Rumpsteak • Whisky-Pfeffersoße • Parmesankartoffeln
Gemüsejulienne • € 24,80
Curry vom Hühnchen • Gemüse • Reis • € 20,80
Bowl • Salat • Reis • Gemüse • Knusperhähnchen
oder Garnelen • Mango-Chili-Dip • Baguette • € 19,80

DESSERT

Süßer Kürbisstrudel • Zimtsoße • Eiscrème Weißes Nougat • € 10,50
Amaretti Mousse • Cassisfeigen • € 10,50

REGIONALES BEWUSSTSEIN BEIM ESSEN UND TRINKEN
VOM ERZEUGER DIREKT AUF DEN TELLER. DIE INITIATIVE
„HEIMAT AUF'M TELLER“ STÄRKT DIE LANDWIRT-
SCHAFTLICHEN BETRIEBE DER DIREKTEN UMGEBUNG
UND SCHÜTZT DIE UMWELT. WIR VERWENDEN VIELE
REGIONALE PRODUKTE FÜR UNSERE GERICHTE.
DAS IST NACHHALTIGKEIT, DIE MAN SCHMECKEN KANN.

WWW.HEIMAT-AUFM-TELLER.DE

KURZE WEGE • PURE FRISCHE

Gemüse aus dem Knoblauchsland • Fleisch von der Metzgerei Nießelbeck aus Berg
und der Metzgerei Dürsch aus Nürnberg • Fisch von der Fischerei Rauh aus Simmels-
dorf • Reh vom Jäger Ruff aus Berg • Karpfen von der Fischzucht Härlein aus Penzen-
hofen • Kartoffeln und Schweinefleisch vom Bauer Link aus Ungelstetten • Eier vom
Frisch-Ei-Dienst Simon aus Lauterhofen

